

Strudel con ricotta e spinaci

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
 Cottura: 40 min
 Dosi per: 8 persone
 Costo: Basso
 Difficoltà: Bassa

Lo strudel con ricotta e spinaci è un'appetitosa torta salata da servire a fette calda o fredda; la sua preparazione è abbastanza semplice e può essere un'idea valida per una cena rustica, un pic-nic, o un veloce spuntino.

Il suo ripieno ricorda, per alcuni ingredienti (come l'uvetta e i pinoli), lo strudel di mele, ma la ricotta e gli spinaci lo rendono una torta salata dal sapore molto delicato e originale.



Ingredienti per la pasta

>> **Pasta sfoglia**
2 rotoli

...per il ripieno di 2 strudel

>> Burro 50 gr	>> Ricotta di mucca 250 gr
>> Noce moscata grattugiata una spolverata	>> Sale q.b.
>> Parmigiano Reggiano grattugiato 150 gr	>> Spinaci freschi 1 kg
>> Pepe nero macinato q.b.	>> Uova 3
>> Pinoli 50 gr	>> Uvetta 50 gr

Per spennellare

>> **Uova**
sbattuto 1

Preparazione



Mondate e lavate accuratamente gli spinaci, dopodiché lessateli in un dito di acqua bollente salata (1). Scolate gli spinaci e quando si saranno intiepiditi strizzateli bene (2), sminuzzateli aiutandovi con un coltello (3),



poneteli in una padella con 50 gr di burro (4), dove li farete saltare per qualche minuto (5), aggiustateli eventualmente di sale. Ponete poi gli spinaci intiepiditi in un capace recipiente dove unirete la ricotta sbriciolata (5), la noce moscata, il formaggio grattugiato (6),



l'uvetta (7), i pinoli, il sale e il pepe. Amalgamate bene il tutto e lasciate riposare il composto per mezz'ora, in modo che tutti i sapori si possano fondere bene tra loro.

Accendete il forno a 180°. Intanto, su di una spianatoia infarinata, ponete e tirate la pasta sfoglia con un matterello in modo da formare un rettangolo, dove spalmerete tutto il composto di spinaci e ricotta lasciando tutto intorno i bordi vuoti per almeno 2-3 cm (8). Spennellate anche i bordi con l'albume (9).



Quindi arrotolate la pasta sfoglia su se stessa formando appunto un rotolo (10). Richiudete i bordi laterali in modo da non far uscire il ripieno (11) e spennellate lo strudel di ricotta e spinaci con l'albume sbattuto in modo da rendere la superficie lucida (12).

Sistamate lo strudel di ricotta e spinaci su di una placca da forno (o teglia) foderata di carta forno (o oliata), e fatela cuocere per circa 40 minuti.

Consiglio

Per sigillare meglio i bordi dello strudel, potete spennellarli con dell'uovo sbattuto o acqua, che fungerà da collante ed eviterà di farli aprire durante la cottura in forno con conseguente fuoriuscita del ripieno.

Curiosita'

In Alto Adige, dove lo strudel è di casa, si usa preparare questa pietanza sia dolce che salata, con molte varianti, che sono una rivisitazione abbastanza moderna dell'antichissimo strudel di mele.

Lo strudel con ricotta e spinaci, è stato confezionato con della pasta sfoglia, ma può essere preparato, con la ricetta della pasta dello strudel di mele, oppure utilizzando della pasta brisè.